



Savor the unexpected with Paired, our menu of expertly matched small plates, premium wines and craft beers. Highlighting imaginative ingredient combinations, Paired delights the palate and invites exploration.

Savourez l'inattendu avec Paired, notre menu associant petits plats et vins ou bières de qualité. Exposant des combinaisons d'ingrédients créatives, Paired réjouit le palais et invite à la découverte.

# PAIRED

# PAIRED

17H00–21H00  
05:00 PM – 09:00 PM

**No. 1 | 500**  
✓ Pain à l'Ail – 5 pièces  
Garlic Bread – 5 pieces

Verre de vin blanc,  
Bourgogne Aligoté, Louis Latour 1390

White wine glass,  
Bourgogne Aligoté, Louis Latour 1390

+ Bière pression, Number One 690  
Draught beer, Number One 690

**No. 2 | 2 500**  
Planchette Dégustation  
Aile de poulet sauce barbecue,  
chips Doritos, guacamole,  
cube de saucisson de cerf et pain grillé,  
dim sum et poisson pané sauce tartare

Verre de vin blanc, Uby n°3 950

White wine glass, Uby n°3 950

+ Bière bouteille,  
La Grain D'Sable (blonde) 1380

**Tasting Platter**  
Chicken wings with barbecue sauce,  
Doritos chips, guacamole, venison  
sausage cube and toast, dim sum and  
breaded fish tartar sauce

Bottled beer,  
La Grain D'Sable (blonde) 1380

**No. 3 | 2 000**  
✓ Nachos  
Chips Doritos, sauce bolognaise,  
mozzarella, crème épaisse et guacamole

Verre de vin rouge, Belle Garde 1250

Red wine glass, Belle Garde 1250

+ Bière, Havannah (ambrée) 1100

**Nachos**  
Doritos chips, bolognaise sauce,  
mozzarella cheese,  
full fat cream and guacamole

Beer, Havannah (brown) 1100

**No. 4 | 2 500**  
Fish & Chips, Sauce Tartare  
Fish & Chips, Tartar Sauce

Verre de vin blanc,  
Muscadet Emotions 1200

White wine glass,  
Muscadet Emotions 1200

+ Bière bouteille, Corona 1400  
Bottled beer, Corona 1400

**No. 5 | 2 200**  
Assiette Broussarde  
Terrine de cerf maison,  
jambon et saucisson de cerf,  
beurre au piment d'Espelette

Verre de vin rouge,  
Château Castera 1950

Red wine glass,  
Château Castera 1950

+ Bière pression, Heineken 690  
Draught beer, Heineken 690

**Bushman's Platter**  
Homemade venison terrine,  
venison ham and sausage,  
butter with Espelette chili

**No. 6 | 1 900**  
✓ Assiette de Fromages  
4 variétés de fromage, confiture,  
crackers et pain grillé

Verre de vin rouge,  
Vignoble de la Ramière 950

Red wine glass,  
Vignoble de la Ramière 950

+ Bière bouteille,  
La Terr'Rouge (ambrée) 1380

**Cheese Platter**  
4 types of cheese, jam, crackers  
and grilled bread

Bottled beer,  
La Terr'Rouge (brown) 1380

**No. 7 | 2 100**  
Bento Box  
Tataki de thon, sashimi, poisson pané,  
gingembre confit, wasabi, sauce soja

Verre de vin blanc,  
Vin de Mi-nuit Chardonnay 1400

White wine glass,  
Vin de Mi-nuit Chardonnay 1400

+ Bière bouteille, Affligem 1380  
Bottled beer, Affligem 1380

**Bento Box**  
Tuna tataki, sashimi, breaded fish,  
candied ginger, wasabi, soy sauce

**No. 8 | 2 300**  
Panier Asiatique  
Nems, samossas, dim sum, crevettes  
panées, sauce moutarde Savora

Verre de vin rouge,  
Saint-Nicolas de Bourgueil 1340

Red wine glass,  
Saint-Nicolas de Bourgueil 1340

+ Bière pression, Manta Citron 860  
Draught beer, Manta Citron 860

**Asian Platter**  
Nems, samossas, dim sum, breaded  
schrimps, mustard Savora sauce

Verre : 12cl Bière bouteille : 33cl, excepté Affligem : 25cl

Si vous avez des questions concernant les allergies alimentaires, veuillez-vous adresser à votre serveur avant de passer commande. ✓ Indique un plat végétarien ou réalisable en végétarien à la demande. La consommation de viande crue ou insuffisamment cuite, la volaille, les fruits de mer, les crustacés, les œufs et le lait non pasteurisés peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit avoir l'âge légal. Tous les prix incluent les taxes et charge de service. Prix exprimés en CFP ©2018 Marriott International. Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont une marque déposée de Marriott International, ou ses filiales.

Glass : 12cl Bottled beer : 33cl, except Affligem : 25cl

If you have any concern regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Please inform us of any special diet or intolerance. ✓ Vegetarian dish or could be prepared as vegetarian dish on request. The consumption of meat, poultry, seafood, raw or under-cooked eggs or non-pasteurized milk can increase the risk of food-related disease. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. All taxes and service charge included. All prices in pacific francs XPF. ©2018 Marriott International. All rights reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.